

Unser aktuelles Kräuter Angebot



Dill

Der Dill fühlt sich am Rand des nährstoffreichen Gemüsebeetes wohl, da er über 1 m hoch wird sollte er an einem Stab befestigt werden!

Das Kraut findet in Dillsoßen, als klassisches Einmachgewürz, in Salaten und Gemüsesuppen vielfältige Verwendung.

Die feinen Blätter und die gelbe Blütendolde geben dem Dill ein elegantes Aussehen.

Kerbel

Das Kraut gedeiht an leicht feuchten, halbschattigen Stellen am besten.

Kerbel gehört zum Frühling, wie das Salz in die Suppe! Auch über gebutterte Pellkartoffeln schmeckt sie vorzüglich!

Kerbel besitzt eine stoffwechselanregende Wirkung



Kraut der Unsterblichkeit

Jiaogulan



Ysop, Lemon

Bienenweide mit Lakritzaroma, leicht zitronig

Pflanzen Sie den Ysop an sonnige, trockene und nährstoffarme Plätze. Bedingt winterhart.

In der Küche sehr vielseitig verwendbar! Passt zu allem, probieren Sie´s aus! z.B.

Eiergerichte oder Fisch!

Stark aromatischer, duftender und blühfreudiger Halbstrauch! Bestandteil der Gewürzmischung "Kräuter der Provence"

Lavendel, hellblau

In Südfrankreich wird er felderweise kultiviert! Er liebt einen trockenen, geschützten, luftig-

warmen Standort.

Kräftiges Zurückschneiden nach der Blüte fördert buschiges Wachstum!

Besonders wüchsige Kreuzung, sehr blühwillig, gesund und schön im Aufbau!

Lavendel, farnblättrig

In Südfrankreich wird er felderweise kultiviert! Er liebt einen trockenen, geschützten, luftig-warmen Standort.

Kräftiges Zurückschneiden nach der Blüte fördert buschiges Wachstum!

Er stammt von den kanarischen Inseln und blüht den ganzen Sommer!

Liebstöckl



Zitronenmelisse

Im Garten muß es etwas im Zaum gehalten werden, da es gerne wuchert! Es bevorzugt frischen Boden und halbschattige Standorte.

Die Blätter werden am besten frisch verwendet, da beim Trocknen viel vom Duft verloren geht! Hauptverwendung findet die Melisse beim Aufbrühen frischer Sommertees, einfach ein paar Stengel abschneiden und mit kochendem Wasser übergießen. Ziehen lassen und lauwarm mit ein paar Zitronenscheiben genießen! Bekanntes Heil-, Küchen- und Teekraut mit stark zitronigem Aroma



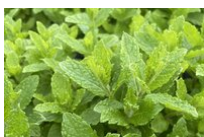
Pfefferminze, Echte-

alte Tee- und Heilpflanze

liebt feuchte und nährstoffreiche Böden, winterhart

Alle Minzen eignen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!

Kräftig wachsende, stark ausläuferbildende Art mit besonders intensivem Pfefferminzaroma!



Minze, Marokkanische

kräftige Minze mit hohem Mentholgehalt

geeignet für Cocktails und arabischen Tee. Winterhart.

Alle Minzen eignen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebrüht werden und natürlich hervorragend zum

Trocknen geeignet!

Sie stammt aus nordafrikanischen Ländern. Auch bei uns ist sie vor allem wegen ihres belebend kühlen Aromas geschätzt. Bekannt unter Barkeepern auch als Nanaminze für Mochito!



Minze, Apfel-

Minzen gehören in die große Familie der Lippenblütler. Sie lieben gut mit Kompost versorgte Böden und suchen sich mit ihren Ausläufern den ihnen zusagenden Platz. In schönen Gefäßen sind sie eher zu bändigen und eine Augenweide obendrein. Gut mit Wasser und Dünger versorgt gedeihen sie auch so prächtig!!!

Alle Minzen eignen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebraut werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!

Hervorragend für sommerliche Tees geeignet! Frisch aufbrühen! Auch ein Kaltauszug - mit Prosecco verfeinert - schmeckt himmlisch!



Ananasminze

fruchtige, panaschierte Sorte

für Bowlen und Sommertee frisch aufbrühen! winterhart

Alle Minzen eignen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebraut werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!

Die aufrecht und überhängend wachsende Ananasminze eignet sich gut zum Unterpflanzen von Solitärkräutern! Paßt gut zu sommerlichen Tees, zu Obstsalaten oder zum Eis! Zum Trocknen weniger geeignet!



Schokoladenminze

besonders für Kuchen und Desserts geeignet

für sonnige - schattige Plätze, winterhart, auch für Topfkultur

Alle Minzen eignen sich frisch zum Garnieren von Desserts oder Getränken. Sie können alle im Sommer frisch aufgebraut werden und natürlich hervorragend zum Trocknen geeignet!

Auslese mit feinem Minzgeschmack der vor allem an "After Eight" erinnert! Passt gut zu schokoladigen Nachspeisen!

Majoran

Im Garten liebt er sonnige, warme Orte. Die Pflanzen werden 20 - 30 cm hoch und können

mehrfach beerntet werden - bis zum Frost!

Alte Gewürzpflanze, die in keiner Kartoffelsuppe fehlen darf!

Die einjährige Art ist der winterharten vorzuziehen, da das Aroma deutlich intensiver ist!



Oregano, Pizza-

ein Muss für Pizza und Pasta!

winterharte Staude, buschieger Wuchs für die Sonne, nährstoffreiche, durchlässige Böden

Zum Würzen von griechischen und italienischen Gerichten - frisch und getrocknet - immer ein tolles Aroma!

Das ist deeeeer Oregano für die Pizza!!! Eine winterharte grünblättrige Art mit leicht behaarten Blättern!



Oregano, Küchen-

intensives Aroma

winterhart mit rosa Blüten, polsterartiger Wuchs

Zum Würzen von griechischen und italienischen Gerichten - frisch und getrocknet - immer ein tolles Aroma!

Besonders buschig und aromatisch ist dieser Typ. Er entwickelt sich zu einem stattlichem Exemplar und sollte im späten Frühjahr kräftig zurückgeschnitten werden. Hübsche weiße und rosa Blüten zieren im Sommer.

Petersilie

Sie ist nicht so kälteempfindlich und kann schon ab März ins Freie! Sie liebt feuchte, schattige Stellen mit humosem Boden.

Die Blätter werden frisch über Kartoffeln, Salate, Gemüse, Suppen und Soßen gestreut. Die glatte Petersilie besitzt das kräftigste Aroma!

Petersilie nie an die gleiche Stelle wie im Vorjahr pflanzen! Als Mischkulturnachbar eignen sich Tagetes, die Wurzelälchen fernhalten!



Rosmarin, stehend Batavia

Sorte "Blue Lagoon"

An sonnigen Feldhängen im Mittelmeerraum ist der Rosmarin zu Hause. Bei uns ist er leider nicht ganz winterhart! Überwintern Sie in hell und kühl, oder versuchen Sie an geschützter Stelle draußen Ihr Glück...

Rosmarin wird frisch und getrocknet verwendet. Hervorragend zu Lamm oder unwiderstehlich - Rosmarinkartoffeln!!!

Rosmarin, hängend



Salbei, Peruanischer

Ein schöner Halbstrauch für den Kübel, da die Pflanze nicht winterhart ist! Gerne in der Sonne!

Die Blätter duften mentholig-aromatisch!

Die weißfilzigen Blätter stehen in einem schönen Kontrast zu den tiefvioletten, fast schwarzen Blüten. Die Stengel sind recht klebrig! Eine der schönsten Salbeiarten!

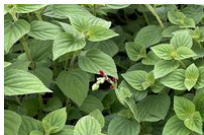


Fruchtee Salbei

Die großen, hellgrünen und behaarten Blätter lassen die Herkunft aus den halbschattigen Bereichen der Tropen erahnen.

Bei uns kommt er leider schwer zur Blüte (wäre wundervoll rosa!), weil die lichtarme Winterzeit einfach zu lange ist!

Der herrliche Blattduft entschädigt allemal!!! Die Pflanze will wachsen, also in einen großen Kübel pflanzen und regelmäßig düngen!



Orangensalbei

Die sehr wüchsige Pflanze ist durstig und nicht winterhart! Besser als Kübelpflanze!

Verwendung vor allem in der Nachspeisenküche!

Auch als Honigmelonensalbei bekannter Fruchtsalbei, der uns den ganzen Sommer mit kräftig roten Blüten erfreut!



Ananassalbei

Sehr wüchsige Kübelpflanze, die im Sommer auch ausgepflanzt werden kann!

Die in großen Mengen gebildeten, herrlich fruchtig riechenden Blätter, schmecken gut in Salaten, auf dem Brot oder der Pizza! Immer frisch verwenden, nie mitkochen!

Auch als sommerlicher Tee wunderbar!



Bergbohnenkraut

junge Triebe passen zu Hülsenfrüchten + Suppen
fühlt sich an sonnigen Plätzen am wohlsten, mehrjährig
kräftiger Rückschnitt im Frühjahr



Zitronenthymian, grün

zitronige Aroma
sonnige, magere Standorte, wächst kompakt, hübsche rosa Blüten für Küche und Tee



Basilikum, rot

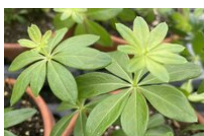


Basilikum, Thai Black



Brahmi

ayurvedische Heilpflanze



Waldmeister



Klee, rotblättrig

Blätter und Blüten essbar



Cola-Kraut

duftet nach "Coca Cola"

mehrfähriger, krautiger Halbstrauch mit gelben Blüten



Minze Mojito

original Hemmingway Minze für Coctails

für Obstsalate und Smoothies ein Muss...

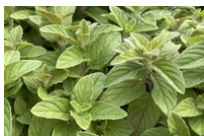


Minze, Erdbeer-

zierreiche Minze, die wenig wuchert

beim Berühren der Blätter verströmt sie einen klaren Erdbeerduft

passt besonders zu Desserts



Minze, Süße Limonen-

Hillary`s Sweet Lemon

zierliche Minze, lila Blüten, ideale Dessertminze



Einjähriges Bohnenkraut

nicht nur für Bohnengerichte!
passt gut zu allem Gemüse, Fleisch und Fisch



Oregano, Pizza-

toll für griechische und italienische Gerichte
winterhart



Ysop

heimisches Würzkräut
winterhart, blaue Blüten und Kraut benutzen

Minze Spear Mint

Knollenfenchel

Schnittlauch

Kugelhymian

Pizzathymian

Salbei, Buntblatt

Pizzathymian

Olivenkraut

Patagonisches Eisenkraut

Teppichverbene

Griechisches Basilikum

Pesto Basilikum

Basilikum Gusto Azurro

Basilikum Gusto Bianco

Erdbeere Loran

Erdbeere Mietze Schindler

Erdbeere "neue Mietze"

Erdbeere "Süße Brummer"

Erdbeere "White Wonder"



[Aktuelles Archiv](#)

[Termine](#)

[Kontakt-Öffnungszeiten](#)

[Impressum](#)

[Datenschutzerklärung](#)

Die Mühlbachgärtnerei
Fam. Josef und Marianne Beubl
Gärtnerstrasse 2a
85368 Moosburg / Germany
Tel.: [++49 - 8761 - 2390](tel:+4987612390)
Fax: [++49 - 8761 - 729142](tel:+498761729142)
Email: [info\(at\)die-muehlbachgaertnerei.de](mailto:info(at)die-muehlbachgaertnerei.de)